Avec Charlo, qu'est-ce qu'on mange ce soir?

Salade de pâtes aux crevettes

Préparation: 15 minutes	Cuisson: 15 minutes	Portion: 8 portions

Ingrédients

1 lb (454 g) penne ou autres pâtes courtes, non cuites
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
1 tasse (250 ml) tomates séchées au soleil, tranchées finement
4 oignons verts, hachés
2 branches de céleri, tranchées finement
1oignon doux, tranché
2 c. à soupe (30 ml) persil frais, haché
2 tasses (500 ml) crevettes cuites surgelées, dégelées et égouttées
3/4 de tasse (175 ml) mayonnaise
1/4 de tasse (50 ml) **ketchup aux tomates Heinz**
1/4 de tasse (50 ml) **sauce chili Heinz aux poivrons avec morceaux**
1 c. à soupe (15 ml) jus de citron, fraîchement pressé (environ)
sel et poivre fraîchement moulu

Méthode

-Faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi sur l'emballage. Égoutter et rincer à l'eau froide. Égoutter de nouveau et enrober d'huile d'olive. Étendre les pâtes sur une plaque de cuisson et laisser refroidir complètement ; transférer dans un grand saladier.
-Combiner les pâtes avec les tomates séchées au soleil, les oignons verts, le céleri, l'oignon doux, le persil et les crevettes.
-Fouetter la mayonnaise avec le ketchup, la sauce chili et le jus de citron. Verser sur les pâtes et remuer délicatement pour bien mélanger. Si nécessaire, ajouter du sel, du poivre et du jus de citron. Donne 8 portions.
Bon souper!!!

Charlo

Fournisseur: Heinz